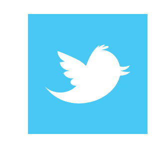
www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS



POPCORN POPPER
FABRICADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles. Always wear oven mitts or use potholders to handle hot appliances.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs, or popper base in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Popcorn Popper yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Popcorn Popper is used.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Never leave the Popcorn Popper unattended when it is plugged into an outlet.
13. Always add raw kernels to the fully assembled Popcorn Popper before turning ON.
14. Never add more than one measuring cap/butter tray of kernels (⅓ cup) into the popping chamber at one time. DO NOT OVERFILL.
15. To turn the Popcorn Popper OFF, Press the ON/OFF switch to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Extreme caution must be used when removing popped popcorn.
18. Do not leave this appliance unattended during use.

    WARNING: Do not add butter, oil, shortening, water, salt, sugar or seasoning or any other substances other than raw popcorn kernels in the popping chamber as damage will occur.

19 This popcorn popper will not shut off automatically

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This Popcorn Popper is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot base and allow to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF switch to OFF (O) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. **CAUTION:** Never place the Popcorn Popper's clear lid or plastic lid cap in a microwave oven.
5. NEVER use near water, damp or high humidity area.
6. NEVER put your face near the unit while popcorn is popping (especially near the chute). Stay at least 40 inches away from the Popcorn Popper while corn is popping. Extra caution is necessary when using this product near small children or pets.
7. NEVER put your hand in the unit while popcorn is popping. Wait at least 15 minutes after the unit has been turned OFF.
8. Remove all un-popped kernels in the popping chamber before filling with fresh kernels for next batch.
9. Never use microwave popcorn in this appliance. Use traditional kernels only.

   WARNING: Popcorn is produced with kernels quickly. During this process it is normal for some un-popped kernels to eject from the chute. DO NOT pick up these kernels as they are very HOT!

   WARNNG: Stay clear of the chute while the appliance is operating.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/ receptacle.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

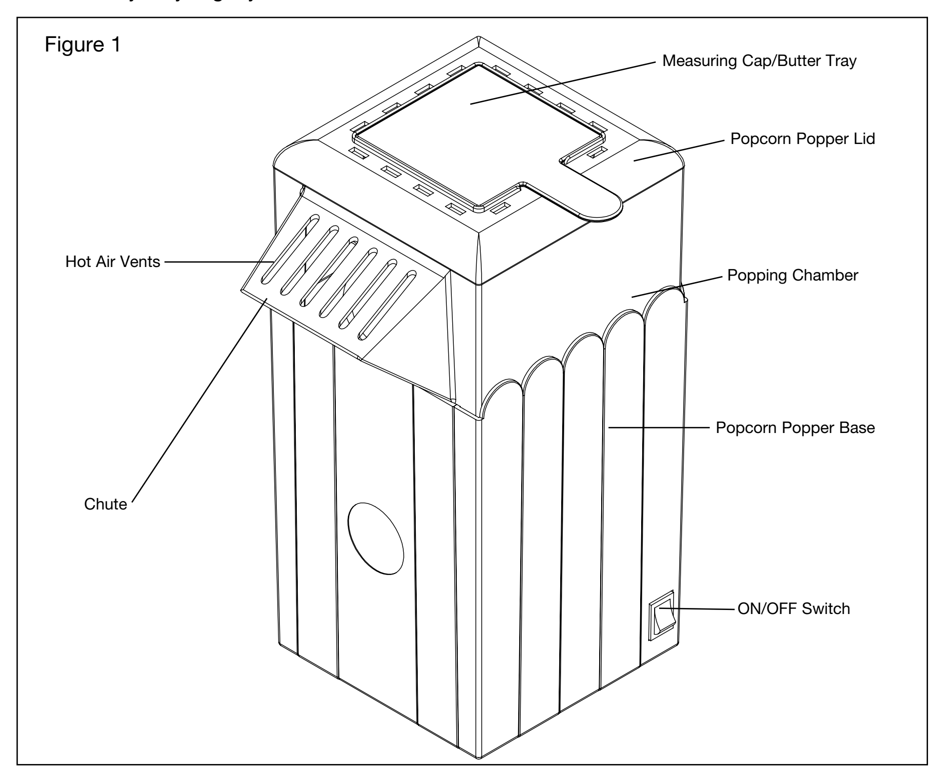
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR POPCORN POPPER

Product may vary slightly from illustrations.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Popcorn Popper and remove all packaging materials.
2. Wash measuring cap/butter tray and clean Popcorn Popper lid in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly.
3. Place the Popcorn Popper base on a clean, flat, heat-resistant working surface.

   CAUTION: During popping, the unit gets hot. Make sure the surface is able to withstand heat or use a trivet to protect the working surface.
4. Wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
5. The Popcorn Popper is now ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray. Fill one level measuring cap with kernels and add to popping chamber. One level measuring cap of popcorn kernels = ⅓ cup.

   CAUTION: Never add more than 1 measuring cap or ⅓ cup of popcorn kernels to the popping chamber at one time. Do not put any other ingredients such as oil, shortening, butter, margarine, salt or sugar into popping chamber as damage will occur. Do not overfill.
2. Place Popcorn Popper lid onto the Popcorn Popper base, positioning bottom edge of Popcorn Popper lid into grooves of the base. Place measuring cap/butter tray onto Popcorn Popper Lid.

   CAUTION: Never pop corn without Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray in position.
3. Place a 4-qt. or larger bowl or rectangular container under the chute. The bowl should not be more than 6 inches high, so that air can circulate freely under the chute. Choose a heat-proof bowl. If a plastic bowl is used, be sure it will withstand heat without melting. A metal bowl may become hot to the touch, but it will tend to keep the popcorn warmer.
4. Plug unit into a 120 V AC outlet and press the ON/OFF switch to ON (I).
5. Using the measuring cap to melt butter:

   The measuring cap/butter tray may be used to melt butter while the unit pops the kernels. For best results, cut butter into ¼-inch slices before placing in measuring cap. Allow butter to come to room temperature. Never add more than ¼ cup of butter to the measuring cap. Use the handle of the cap to remove melted butter from the Popcorn Popper lid.

   Always wash and dry the measuring cap/butter tray after each batch of buttered popcorn. Always use a clean measuring cap to measure kernels.
6. Press the ON/OFF switch to OFF (O) and unplug the unit when popping is complete.

   CAUTION: Never operate the Popcorn Popper when empty.
7. Due to variances in the popcorn type, freshness and moisture content, some popped or unpopped kernels may remain in the popping chamber after the popping has stopped. To prevent scorching, unplug the Popcorn Popper without waiting for this corn to clear the unit.

   CAUTION: AS KERNELS MAY CONTINUE TO POP EVEN AFTER UNIT IS UNPLUGGED, MAKE SURE ALL POPPING HAS STOPPED BEFORE REMOVING COVER.

   CAUTION: USE OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT SURFACES OF THE HOT AIR POPCORN POPPER. ALLOW POPCORN POPPER LID TO COOL ON THE POPPER BASE AFTER POPPING.

FOR ADDITIONAL BATCHES

1. For additional batches, unplug unit. Make sure the popping chamber is empty. Carefully remove excess popcorn or remaining unpopped kernels.
2. Allow 15 minutes for the Popcorn Popper to cool before continuing to pop additional batches of popcorn.
3. Then repeat the procedure described previously.

CAUTIONS

- This is a hot air Popcorn Popper. Never add oils, fats, shortening, sugar, or salt to the popping chamber.
- This Popcorn Popper is designed to be used with regular or premium hot air popcorn; do not use microwave popcorn in this Popcorn Popper.
- Always use fresh hot air popcorn kernels; stale or dried-out kernels pop poorly and may cause scorching or smoking.
- It is not necessary to preheat this appliance before using; never plug in or operate unit when empty.
- Never leave unit unattended while using.
- Always keep lid on base until all popping is complete. Unplug unit before removing the lid.
- Occasionally, a hot, unpopped kernel may be thrown from the chute. To avoid any contact with hot kernels, keep face and hands away from the chute, and keep children away from the unit.
- Use oven mitts or potholders when handling hot surfaces.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug and allow unit to cool at least 10 to 15 minutes before cleaning.
2. Wash the Popcorn Popper lid and measuring cap/butter tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

   CAUTION: Do not wash in dishwasher.
3. Wipe the Popcorn Popper base, including the popping chamber, clean and dry with a soft dry cloth.
4. Never immerse the Popcorn Popper base in water or other liquid.
5. Do not scour surfaces with steel wool or abrasive cleaners.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Store fully assembled with Popcorn Popper lid in place.
3. Store in its box or in a clean, dry place.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.



RECIPES

CHOCOLATE POPCORN PIZZA PIE

4 cups popped corn
2 cups miniature marshmallows
2 tablespoons butter
2 (1 oz.) envelopes Swiss Miss® Milk Chocolate Hot Chocolate Mix
1 cup chocolate covered peanuts

1. Spray a 9” deep pie plate and set aside.
2. Pop corn and add to a large mixing bowl.
3. Melt butter in a medium saucepan over medium heat. Add mini marshmallows. Stir constantly until melted. Add both envelopes of Swiss Miss Hot Chocolate and mix well.
4. Pour chocolate marshmallow mixture over the popcorn. Add chocolate covered peanuts and use a spoon to mix.
5. Spoon coated popcorn into the pie plate.
6. As the mixture cools enough to handle, rub butter or spray a small amount of oil onto your hands and work with the mixture, pressing into the sides of the pie plate.
7. Allow popcorn pizza to cool. Cut into wedges and enjoy!

Variations: Replace peanuts with Reese’s Pieces®, M&M’s®, chocolate chips, etc.

PARMESAN PESTO POPCORN

1/4 cup butter or margarine, melted
1 tablespoons grated parmesan cheese
1 teaspoons dried basil
8 cups popped corn



CHILI POPCORN

Spice it up to your taste

1/4 cup butter or margarine, melted

2 teaspoons chili powder
1-1/2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon cayenne pepper (optional)
8 cups popped corn

MAPLE TASTY POPCORN TREAT

4 tablespoons butter
1 cup brown sugar
1/4 cup maple syrup
1 teaspoon vanilla extract
8 cups popped popcorn
2 cups roasted salted cashews

1. Place all ingredients except popcorn in a medium microwave safe bowl. Heat 1 minute. Stir well. Heat 1 minute. Stir well. Continue until all ingredients are liquefied and well combined.
2. Place popped corn in a large aluminum pan. Add the cashews.
3. Pour the liquid mixture over the popcorn. Using 2 spoons, mix so that the sweet gooey coating covers all the popcorn and nuts.

FOUR CHEESE POPCORN

8 cups popped corn
1 stick
melted butter (8 tablespoons)
3/4 cup McCormick® Four Cheese Sauce Mix
1/2 teaspoon mustard powder
1/2 teaspoon cayenne pepper

Combine all ingredients in a large bowl. Toss to combine well. If desired, add salt and pepper to taste.



CHOCOLATE DRIZZLED POPCORN

8 cups popped corn
1/3 cup roasted almonds, unsalted
3/4 cup chocolate chips
1-1/2 teaspoons shortening (do not use butter, margarine, spread or oil)

1. Add the popcorn and almonds to a large aluminum foil pan.
2. Place chocolate chips and shortening in small microwave-safe container.
3. Microwave at MEDIUM (50%) 1 minute; stir. If necessary, microwave at MEDIUM an additional 10 seconds at a time, stirring after each heating, until chocolate is melted and smooth when stirred.
4. While hot, use a fork to swirl the chocolate over the popcorn and almonds.
5. Allow to cool at room temperature for 15 minutes.

Variations: Use any chocolate or flavored chips of your choice. Combine dark chocolate, milk chocolate, white chocolate drizzles. Create your own special drizzled popcorn using gourmet chips now available:
cinnamon, cappuccino, butterscotch, green mint.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben cumplir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango. Utilice siempre manoplas o agarraderas al manipular artefactos calientes.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
5. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca trate de reparar la máquina para hacer palomitas de maíz usted mismo. Llévela a un técnico autorizado para que la examine, la repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la máquina para hacer palomitas de maíz se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores ni para propósitos comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, ni cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. No descuide la máquina para hacer palomitas de maíz mientras está enchufada en un tomacorriente.
13. Siempre agregue los granos de maíz a la máquina para hacer palomitas de maíz completamente armada antes de encenderla.
14. Nunca agregue más de una tapa medidora/bandeja para la mantequilla de granos (⅓ taza) en el depósito de palomitas al mismo tiempo. NO LO LLENE DEMASIADO.
15. Para apagar la máquina para hacer palomitas de maíz, lleve el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado) (O). Luego, retire el enchufe del tomacorriente de pared.
16. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
17. Se debe ser sumamente cuidadoso al retirar las palomitas de maíz.
18. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.

    ADVERTENCIA: No agregue mantequilla, aceite, grasa vegetal, agua, sal, azúcar, condimentos ni otras sustancias aparte de los granos de maíz en el depósito de palomitas ya que se pueden producir daños.
19. Este popper de las palomitas no se apaga automáticamente.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Esta máquina para hacer palomitas de maíz se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagada. Siempre use manoplas al manipular la base caliente y déjela enfriar antes de limpiarla. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, presione inmediatamente el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) para apagarlo y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funciona mal.
4. **PRECAUCIÓN:** Nunca coloque la tapa transparente de la máquina para hacer palomitas de maíz ni el tapón de plástico de la tapa en un horno microondas.
5. NUNCA utilice la máquina cerca del agua ni en un área húmeda o con mucha humedad.
6. NUNCA acerque el rostro a la unidad mientras las palomitas están saltando (especialmente cerca del tubo). Mientras el maíz está saltando, permanezca al menos a 40 pulgadas de distancia de la máquina para hacer palomitas de maíz. Tenga mucho cuidado al utilizar este producto cerca de niños pequeños o mascotas.
7. NUNCA coloque la mano en la unidad mientras las palomitas están saltando. Espere al menos 10 minutos después de apagar la unidad.
8. Antes de colocar granos de maíz nuevos para la próxima tanda, retire todos los granos sin reventar del depósito de palomitas.
9. Nunca utilice palomitas de maíz para microondas en este electrodoméstico. Utilice los granos tradicionales únicamente.

   ADVERTENCIA: Los granos se convierten rápidamente en palomitas de maíz. Durante este proceso, es normal que se expulsen algunos granos sin reventar del tubo. NO recoja esos granos ya que están muy calientes.

   ADVERTENCIA: Manténgase alejado del tubo mientras el electrodoméstico se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchúfelo directamente en un receptáculo o tomacorriente de pared.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

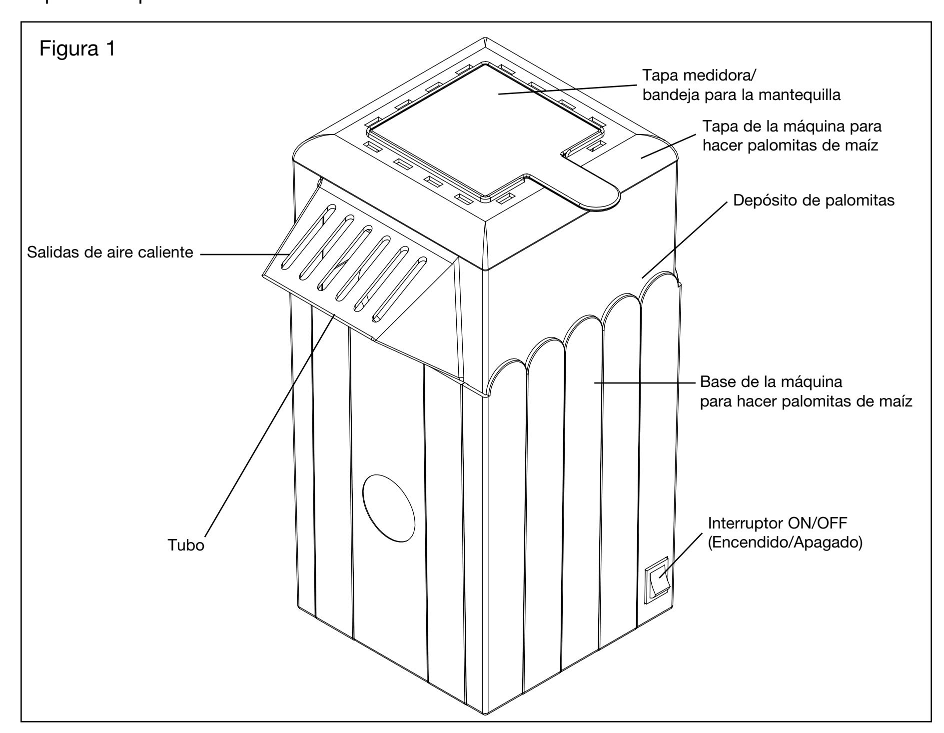
ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la máquina para hacer palomitas de maíz y todos los materiales del embalaje.
2. Lave la tapa medidora/bandeja para la mantequilla y la tapa transparente de la máquina para hacer palomitas de maíz con agua tibia y jabón; enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Coloque la base de la máquina para hacer palomitas de maíz sobre una superficie de trabajo limpia, plana y resistente al calor.

   PRECAUCIÓN: Durante la preparación, la unidad se calienta. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor o utilice un posafuentes para proteger la superficie de trabajo.
4. Límpiela con un paño limpio y húmedo y seque completamente.
5. La máquina para hacer palomitas de maíz está lista para su uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Retire la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz y la tapa medidora/bandeja para la mantequilla. Coloque un nivel de granos en la tapa medidora y agréguelos al depósito de palomitas. Un nivel de granos de la tapa medidora equivale a ⅓ taza.

   PRECAUCIÓN: Nunca agregue más de 1 tapa medidora o ⅓ taza de granos de palomitas de maíz en el depósito de palomitas al mismo tiempo. No coloque ningún otro ingrediente como aceite, grasa vegetal, mantequilla, margarina, sal o azúcar en el depósito de palomitas ya que se pueden producir daños. No lo llene demasiado.
2. Coloque la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz en la base y el borde inferior de la tapa de la máquina en las ranuras de la base. Coloque la tapa medidora/bandeja para la mantequilla en la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz.

   PRECAUCIÓN: Nunca cocine maíz sin colocar la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz y la tapa medidora/bandeja para la mantequilla.
3. Coloque un tazón de más de 4 cuartos o un recipiente rectangular más grande debajo del tubo. La altura del tazón no debe superar las 6 pulgadas para que pueda circular el aire libremente debajo del tubo. Utilice un tazón resistente al calor. Si utiliza un tazón de plástico, asegúrese de que sea resistente al calor y que no se derrita. Los tazones de metal pueden estar calientes al tacto, pero tienden a conservar las palomitas de maíz más calientes.
4. Enchufe la unidad en un tomacorriente de CA de 120 V y lleve el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición ON (Encendido) (|).
5. Cómo utilizar la tapa medidora para derretir mantequilla:

   La tapa medidora/bandeja para la mantequilla se puede utilizar para derretir mantequilla mientras la unidad prepara las palomitas. Para obtener mejores resultados, corte rodajas de mantequilla de ¼ pulgada antes de colocarla en la tapa medidora.
   Deje que la mantequilla alcance la temperatura ambiente. Nunca agregue más de ¼ taza de mantequilla a la tapa medidora. Utilice el mango de la tapa para retirar la mantequilla derretida de la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz.

   Siempre lave y seque la tapa medidora/bandeja para la mantequilla después de cada tanda de palomitas de maíz con mantequilla. Utilice la tapa medidora limpia para medir los granos.
6. Lleve el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado) (O) y desenchufe la unidad al finalizar la preparación de las palomitas.

   PRECAUCIÓN: Nunca utilice la máquina para hacer palomitas de maíz cuando esté vacía.

7. Debido a las diferencias de tipos de palomitas y de la frescura y la humedad del contenido, algunos granos reventados o sin reventar pueden permanecer en el depósito de palomitas cuando finaliza la preparación. Para evitar que la máquina para hacer palomitas de maíz se queme, desenchúfela sin esperar que este maíz salga de la unidad.

   PRECAUCIÓN: DEBIDO A QUE LOS GRANOS PUEDEN CONTINUAR REVENTÁNDOSE INCLUSO DESPUÉS DE DESENCHUFAR LA UNIDAD, ASEGÚRESE DE QUE HAYAN DEJADO DE REVENTARSE COMPLETAMENTE ANTES DE RETIRAR LA CUBIERTA.

   PRECAUCIÓN: USE MANOPLAS AL MANIPULAR LAS SUPERFICIES CALIENTES DE LA MÁQUINA PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE AIRE CALIENTE. DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN, DEJE ENFRIAR LA TAPA DE LA MÁQUINA PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ EN LA BASE.

PARA OBTENER TANDAS ADICIONALES

1. Para obtener tandas adicionales, desenchufe la unidad. Asegúrese de que el depósito de palomitas esté vacío. Retire cuidadosamente el exceso de palomitas de maíz o los granos sin reventar restantes.
2. Deje enfriar la máquina para hacer palomitas de maíz durante 15 minutos antes de continuar con la preparación de tandas adicionales de palomitas de maíz.
3. Luego, repita el procedimiento descrito anteriormente.

PRECAUCIONES

- Esta es una máquina para hacer palomitas de maíz de aire caliente. Nunca agregue aceite, grasa, grasa vegetal, azúcar o sal en el depósito de palomitas.
- Esta máquina para hacer palomitas de maíz está diseñada para ser utilizada con palomitas de maíz comunes o especiales para aire caliente; no utilice palomitas de maíz para microondas en esta máquina para hacer palomitas de maíz.
- Siempre use granos de palomitas de maíz frescos para aire caliente; los granos duros o secos no se revientan bien y pueden hacer que la unidad se incinere o despida humo.
- No es necesario precalentar este electrodoméstico antes de utilizarlo; nunca enchufe ni use la unidad cuando esté vacía.
- Nunca descuide la unidad mientras se encuentra en funcionamiento.
- Siempre mantenga la tapa en la base hasta finalizar la preparación. Desenchufe la unidad antes de retirar la tapa.
- Ocasionalmente, puede despedir un grano caliente sin reventar del tubo. Para evitar el contacto con los granos calientes, mantenga el rostro y las manos alejadas del tubo y mantenga la unidad alejada de los niños.
- Use manoplas o agarraderas al manipular superficies calientes.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe durante 10 a 15 minutos como mínimo antes de limpiarla.
2. Lave la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz y la tapa medidora/bandeja para la mantequilla con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.

   PRECAUCIÓN: No la lave en el lavavajillas.
3. Limpie la base de la máquina para hacer palomitas de maíz y el depósito de palomitas y séquelos con un paño suave y seco.
4. Nunca sumerja la base de la máquina para hacer palomitas de maíz en agua o cualquier otro líquido.
5. No utilice lana de acero ni productos de limpieza abrasivos.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe.
2. Guarde la unidad completamente armada con la tapa de la máquina para hacer palomitas de maíz colocada.
3. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
4. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.



RECETAS

PASTEL DE PIZZA DE PALOMITAS DE MAÍZ DE CHOCOLATE

4 tazas de palomitas de maíz

2 tazas de mini malvaviscos

2 cucharadas de manteca

2 (1 onza) sobres de mezcla para chocolate caliente de chocolate para leche Swiss Miss®

1 taza de maní cubierto de chocolate

1. Rocíe un plato para tarta profundo de 9” y colóquelo a un lado.
2. Prepare palomitas de maíz y colóquelas en un tazón grande.
3. Derrita mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Agregue los mini malvaviscos. Revuelva constantemente hasta que se derritan. Agregue los sobres de chocolate Swiss Miss®y mezcle bien.
4. Vierta la mezcla de malvaviscos con chocolate sobre las palomitas de maíz. Agregue el maní cubierto de chocolate y utilice una cuchara para mezclar.
5. Coloque las palomitas de maíz cubiertas en el plato para tarta.
6. Mientras la mezcla se enfría lo suficiente para que pueda tocarla, frote mantequilla o rocíe una pequeña cantidad de aceite en las manos y trabaje con la mezcla, presionando en los lados del plato para tarta.
7. Deje enfriar la pizza de palomitas de maíz. Córtela en trozos, ¡y disfrútela!

Variación: Reemplace el maní por Reese’s Pieces®, M&M’s®, chispas de chocolate, etc.

PALOMITAS DE MAÍZ CON PESTO DE PARMESANO

1/4 taza de mantequilla o margarina derretida

1 cucharada de queso parmesano rallado

1 cucharadita de albahaca deshidratada

8 tazas de palomitas de maíz



PALOMITAS DE MAÍZ CON AJÍ

Condiméntelas a su gusto

1/4 taza de mantequilla o margarina derretida
2 cucharaditas de ají en polvo
1-1/2 cucharaditas de ajo en polvo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta de cayena (opcional)
8 tazas de palomitas de maíz

DELICIA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON ARCE

4 cucharadas de manteca
1 taza de azúcar moreno
1/4 taza de jarabe de arce
1 cucharadita de extracto de vanilla
8 tazas de palomitas de maíz
2 tazas de castañas de cajú tostadas y saladas

1. Coloque todos los ingredientes, excepto las palomitas de maíz, en un tazón mediano apto para microondas. Caliente 1 minuto. Revuelva bien. Caliente 1 minuto. Revuelva bien. Continúe hasta disolver todos los ingredientes y que estén bien mezclados.
2. Coloque las palomitas de maíz en un molde de aluminio grande. Agregue las castañas de cajú.
3. Vierta la mezcla líquida sobre las palomitas de maíz. Utilice 2 cucharas para mezclar para que la capa viscosa dulce cubra totalmente las palomitas de maíz y los frutos secos.



PALOMITAS DE MAÍZ A LOS CUATRO QUESOS

8 tazas de palomitas de maíz

1 barrita de mantequilla derretida (8 cucharadas)

3/4 taza de mezcla para salsa de cuatro quesos McCormick®

1/2 cucharadita de mostaza en polvo

1/2 cucharadita de pimienta de cayena

Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande. Mezcle bien para combinar los ingredientes. Si lo desea, añada sal y pimienta a gusto.

PALOMITAS DE MAÍZ CON BAÑO DE CHOCOLATE

8 tazas de palomitas de maíz

1/3 taza de almendras tostadas sin sal

3/4 taza de chispas de chocolate

1-1/2 cucharaditas de grasa vegetal (no use mantequilla, margarina, pasta para untar ni aceite)

1. Coloque las palomitas de maíz y las almendras en un molde de aluminio grande.
2. Coloque las chispas de chocolate y la grasa vegetal en un recipiente pequeño apto para microondas.
3. Caliente en el microondas durante 1 minuto a temperatura media (50%); revuelva. Si es necesario, caliente en el microondas durante 10 segundos más a temperatura media por vez y revuelva después de calentarlo hasta que se derrita el chocolate y quede consistente al revolverlo.
4. Mientras se encuentra caliente, utilice un tenedor para colocar el chocolate sobre las palomitas de maíz y las almendras.
5. Deje enfriar a temperatura ambiente durante 15 minutos.

Variación: Use chispas de chocolate o del sabor de su elección. Combine baños de chocolate negro, chocolate para leche o chocolate blanco. Cree sus palomitas de maíz con baños especiales con chispas gourmet: canela, capuchino, sirope de caramelo, menta.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.